DOMAINE UBY, Cazauban

Seit 1920 betreibt die aus der Schweiz stammende Familie Morel Weinbau in der Gascogne. Im Jahre 1956 wurde die Domaine Uby gegründet, doch erst seit 2002 füllt man die Weine selbst ab und vermarktet sie mit großem Erfolg. Die Basis dafür ist in der nachhaltigen Bewirtschaftung der rund 150 Hektar Rebflächen zu finden. "Im Einklang mit der Natur" lautet die Devise, denn die Qualität entsteht zu aller erst im Rebberg. Auf der Domaine selbst gibt es sogar ein Naturschutzgebiet, in dem die gefährdete Europäische Sumpfschildkröte frei lebt. Sie findet sich im Logo der Domaine wieder.

Francois Morel fährt eine klare Linie: Rigorose Ertragsbeschränkung um optimal ausgereiftes Lesegut zu ernten, moderne Vinifikation in temperaturgesteuerten Edelstahltanks um die Frucht möglichst präzise zum Ausdruck zu bringen, und auch die Ausstattung ist klar und übersichtlich: alle Weine tragen eine gut sichtbare Nummer im Etikett, so dass man sich nicht die komplizierten Rebsortennamen merken muss!

ZERO ALCOOL Rosé 2024

Der ZERO ALCOOL von UBY ist der erste alkoholfreie Wein, der uns wirklich überzeugt hat! Der Rosé aus den Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wird mittels schonender Vakuumdestillation bei niedriger Temperatur aus entalkoholisiertem Wein erzeugt. So bleiben die weintypischen Aromen in Bukett und Geschmack erhalten. Leuchtendes Lachsrosa. Im Duft feine Aromatik von Himbeeren und frisch geschnittenem Gras. Im Geschmack gefallen beerige Noten und eine sehr feine Säure, ausgewogen und harmonisch klingt er am Gaumen nach. Nach dem Öffnen der Flasche diese bitte kühl lagern und zügig verbrauchen.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2026**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	